

# PATISERI



**DRA. SUDEWI YOGHA, M.SI**

**PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2010**

# RUANG LINGKUP PATISERI



- CAKE – Butter Cake :
  - Marmer Cake
  - Domino Cake
  - Fruit Cake
  - English fruit Cake
- SPONGE CAKE :
  - Angel Food
  - Mambo Chiffon Cake

# 1. BUTTER CAKE



Metode Pembuatan Cake :

- ❖ Conventional Method Of Mixing
- ❖ Muffin Method Of Mixing
- ❖ easy Mix or one Bowl Method Of Mixing
- ❖ Dough, Butter Method Of Mixing

## 2. SPONGE CAKE



Metodenya di bagi 2 Yaitu :

- ❖ Shortened ( Ditambahkan Lemak)
  - The Pound Cake
  - The Standard Butter Cake
  - B.Pengembang : Emulsifier, baking soda, dsb
- ❖ Unshortened Cake ( Tanpa Lemak)
  - The White Sponge or Angel Food
  - The Yellow Sponge
  - Modify Sponge Cake

# PASTRY DI BAGI 3 BAGIAN



- Plain Pastry

Metode Pengolahan roll in dough Ex. Pie dan Tarlet

- Puff Pastry

Adonan yang dibuat dengan lapisan lemak yang berada diantara lapisan-lapisan adonan. Ex. Cheese Roll, Molen, Croissant

- Choux Pastry

Dikenal dengan sebutan Adonan kue sus Ex. Kue Soes

# CARA PEMBUATAN CHOUX PASTRY



- Lebih banyak yang digunakan akan menghasilkan sus yang ringan
- Lebih banyak pemakaian telur, lebih sedikit pemakaian lemak
- Resep yang banyak menggunakan lemak lebih cocok untuk kue yang berukuran kecil. Ex. Kue sus, Crocombis dan Éclair.